Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 1316 (2011) (Arabic): Mayonnaise (Draft Standard)



BLANK PAGE

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 05/FDS 1316 /

المـايونيز
Mayonnaise

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقـــديـــم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئـة إقليميـة تضـم فـي عضـويتها الأجهـزة الوطنيـة للمواصـفات والمقـاييس فـي دول الخلـيج العربيـة ، ومـن مهـام الهيئـة إعـداد المواصـفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنيـة رقـم (٥) الخاصـة بقطـاع مواصـفات المنتجـات الغذائيـة والزراعيـة بتحديث المواصـفة القياسـية الخليجيـة رقـم ١٣١٦ الخاصــة بالمــايونيز ، وقـد قامـت سـلطنة عُمـان بتحـديث مشـروع هـذه المواصفة .

وقد اعتمدت هذه المواصـفة كلائحـة فنيـة خليجيـة فـي اجتمـاع مجلس إدارة الهيئـة رقـم (   ) الـذي عقد بتـاريخ   /   /   هــ ، الموافق   /   /   م ، علـى أن تُلغـي المواصـفة رقم ٢٠٠٢/١٣١٦م و تحل محلها .

المـايـونيز

١- المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمايـونـيز بأنواعه المختلفة .

٢- المراجع التكميلية :

١/٢ GSO 9 بطاقات المواد الغذائية المعبأة .

٢/٢ GSO 150 فترات صلاحية المنتجات الغذائية.
٣/٢ GSO 21 الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها .
٤/٢ GSO 1315 طرق اختبار المايونيـز .
٥/٢ GSO/CAC 192 المواصفة العامة للمواد المضافة .
٦/٢ GSO ١٠١٦ الحدود الميكروبيولوجية في السلع والمنتجات الغذائية .

٣- التعاريف :

مايونيز : صلصة للتتبيل وقد يضاف عليها التوابل يتم الحصول عليها باستحلاب زيت أو أكثر من الزيوت النباتية المعدة للطعام في وسط مائي يتكون من الخل ويتم الحصول على مستحلب الزيت في الماء بوجود مح (صفار) بيض الدجاج ، ويمكن أن يحتوي المايونيز على مواد مضافة طبقا للبند ١١/٥ .

٤ – التصنيف :

يتم تصنيف المايونيز طبقا لنسب الدهن :
١/٤ مايونيز منخفض الدسم .
٢/٤ مايونيز متوسط الدسم .
٣/٤ مايونيز عـالي الدسم .

٥ - المتطلبات :

يجب أن يتوافر في المايونيز المتطلبات التالية :
١/٥ أن يكون خاليا من دهن الخنزير أو مشتقاته .
٢/٥ أن تكون المواد الداخلة في تحضيره مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .
٣/٥ أن يتم إنتاجه تحت الشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند رقم ٢/٢ .
٤/٥ أن يكون قوامه شبه صلب متجانس وناعما وخاليا من التكتل الناتج عن سوء التصنيع.
٥/٥ أن يكون خاليا من الشوائب والمواد الغريبة والتزنخ وأية نكهات أخرى غريبة عدا النكهات الناتجة من المواد المضافة التالية : محليات طبيعية ، ملح طعام، مستردة ، توابل ، بهارات، أعشاب ، فاكهة وخضر ومنتجاتهما ومنتجات الحليب .
٦/٥ يسمح بوجود بياض بيض بنسبة لا تزيد على ٢٠% من محتوى صفار البيض .
٧/٥ أن تتروح نسبة الحموضة في الدهن المستخلص بين ٠.٣ – ١.٥% مقدرة كحمض أوليك .

8/٥ ألا يزيد محتوى العناصر المعدنية به على ما هو موضح قرين كل منها (جزء في المليون) :
زرنيخ ٠.٣ .
نحاس ٢.٠ .
رصاص ٠.٣ .
9/٥ ألا يزيد رقم البيروكسيد على ١٠ مللي مكافئ أكسجين/كغم من الدهن المستخلص .
10/٥ يسمح باستخدام المواد المضافة الواردة بالمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم 5/٢ .
11/٥ أن تكون الخصائص الميكروبيولوجية للمنتج طبقا لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم 6/٢ .

٦- أخذ العينات :

يختار عشوائيا عدد لا يقل عن (٨) وحدات من الأرسالية لتكوين العينة الممثلة للشحنة .

٧ - طرق الفحص والاختيار :

تجرى على العينة المأخوذة طبقا للبند (٦) الاختبارات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم 4/٢ .

٨ – التعبئة :

يجب عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ما يلي :

١/٨ التعبئة :

١/١/٨ أن يعبأ المايونيز في عبوات مناسبة صحية لا تؤثر على خواصه .

٢/١/٨ أن تكون العبوات نظيفة وجافة وخالية من أية رائحة غريبة وغير منفذة للأكسجين أو الرطوبة .

٤/١/٨ إلا تكون العبوات قد سبق إستخدامها وتكون ذات أغطية محكمة .

٤/١/٨ يجوز تعبئة المنتج في جو من النيتروجين أو ثاني أكسيد الكربون .

٢/٨ النقل :

أن يتم النقل بوسائل تحمي العبوات من التلف والتلوث .

٣/٨ التخزين :

أن تخزن العبوات عند درجة حرارة مناسبة لا تتجاوز ٢٥° س بعيدا عن ضوء الشمس المباشر وعن مصادر الحرارة والتلوث .

٩ - البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند ١/٢ ، يجب أن يوضح في البطاقة ما يلي :

١/٩ كتابة نوع المايونيز (منخفض أو متوسط أو عالي الدهن) .

٢/٩ عند إضافة أحد المكونات التي تعطي للمنتج طعما مميزا- إيضاح ذلك بطريقة مناسبة على بطاقة العبوة وأن يكون ذلك كجزء من اسم المنتج (مثل مايونيز بالمستردة ، مايونيز بالطماطم، مايونيز بالأعشاب...) .

٣/٩ البيانات التغذوية (نسبة الدهن والبروتين والكربوهيدرات والصوديوم لكل ١٠٠ جرام أو الحصة) بالإضافة لعدد السعرات .

٤/٩ شروط الحفظ والتخزين قبل وبعد فتح العبوة .

٥/٩ ان تكون فترة الصلاحية حسب المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ٢/٢.

المصطلحات الفنية TECHNICAL TERMS

مايونيز .... Mayonnaise
مستردة .... Mustard
نشا معدل .... Modified Starch